



Notre cave est située sur la commune de Gigondas, au pied des Dentelles de Montmirail. Notre vignoble quant à lui, s'étend sur 260 hectares toutes appellations confondues. Depuis 1956, nos vignerons récoltants, ambassadeurs des Crus de la Vallée du Rhône, cultivent leurs vignes de manière raisonnée. Nos vins sont à l'image de ces passionnés, fiers de leurs valeurs et de leur personnalité.



CÉPAGES

60% Grenache noir
30% Syrah
10% Mourvèdre, Cinsault



TERROIR

Un terroir d'exception un peu secret, rare et blotti au pied des Dentelles de Montmirail. Un vignoble à l'écart de la foule mais un cru conquérant ! Au pied du massif des Dentelles, les sols sont argilo-calcaires. Sur le reste de l'appellation, les sols sont sablo-argileux, avec des bancs de galets roulés sur le plateau des garrigues ainsi que sur les terrasses de l'Ouvèze.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle avec un éraflage total. Longue cuvaison, délestages pour une meilleure extraction de la couleur. Pigeages manuels, remontages. Élevage méticuleux en cuve.



NOTES DE DÉGUSTATION

Un Vacqueyras rouge dominé par des fruits rouges ou noirs, floraux telle que la violette. La bouche est généreuse, ample, charpentée. Une structure tanique imposante sans que celle-ci ne soit agressive. Un vin de garde, puissant et élégant.



ACCORDS METS ET VINS

À déguster sur un paleron de bœuf au vin et aux oignons, un gigot d'agneau à la provençale ou une souris d'agneau au miel et au thym. Un vin très agréable également sur les fromages et la charcuterie.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

La température du service doit être comprise entre 16 et 18°C.

RÉCOMPENSES

Millésime 2015 : Médaille de Bronze Paris 2017

Millésime 2014 : Médaille d'Argent Paris 2016



Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence